

عنوان مقاله:

بررسی مقایسه ای اثر عصاره های میوه درخت کاج و آنتی بیوتیک های انتخابی بر تعدادی از میکروارگانیسم های شاخص عفونت و مسمومیت غذایی در شرایط آزمایشگاهی

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 13، شماره 60 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

Haniyeh Kashani - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

Farideh Tabataba i Yazdi - استاد و عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

Seyed Ali Mortazavi - استاد و عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

Fakhri Shahidi - استاد و عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

چکیده افزایش روز افزون مقاومت دارویی نسبت به آنتی بیوتیک ها و حساسیت به ترکیبات شیمیایی ضد میکروبی از جمله دلایل توجه محققین به کشف مواد ضد میکروبی جدید و با منشأ گیاهی می باشد. در این مطالعه اثر ضد میکروبی عصاره های آبی و اتانولی میوه درخت کاج تهران بر تعدادی از باکتری های عامل عفونت و مسمومیت غذایی در شرایط آزمایشگاهی مورد بررسی قرار گرفت. اثر ضد میکروبی عصاره ها با استفاده از روش انتشار دیسک در آگار و تعیین حداقل غلظت مهارکننده از رشد میکروب ها (MIC) و حداقل غلظت کشندگی باکتریایی (MBC) با استفاده از روش رقت لوله ای انجام گردید. مقایسه اثر ضد میکروبی عصاره های آبی و اتانولی این گیاه نشان داد که بر باکتری های گرم مثبت اثر بهتری نسبت به گرم منفی ها دارد. به صورتی که بیشترین هاله ممانعت از رشد مربوط به عصاره اتانولی میوه درخت کاج تهران بر روی سوش استافیلوکوکوس اورئوس بود که معادل $5/17 \pm 14/0$ محاسبه گردید. از میان دو سوش گرم منفی نیز باکتری اشرشیاکلی به عنوان مقاوم ترین باکتری در مقابل عصاره های آبی و اتانولی این میوه بود. با توجه به نتایج حاصل، گیاه مذکور تا حدی دارای اثرات ضد باکتریایی می باشد.

کلمات کلیدی:

Pinus elderica fruit, antibacterial effect, Extraction, کلید واژگان: میوه درخت کاج تهران، اثر ضد باکتریایی، استخراج

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1829408>

